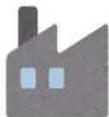


# 第15回 食の安全セミナー

## 老舗お弁当屋さんに学ぶ! ～食中毒予防のPoint～

お弁当は完成してから食べるまでの時間が長くなるため、食中毒のリスクが高く、衛生的に調理することが大切です。老舗お弁当屋さんの方から、お弁当を作る際に気を付けるべきPointを学びましょう。

講 師：株式会社人形町今半フーズプラント  
品質管理室 室長



磯貝 達裕 氏



「人形町今半の弁当工場における衛生管理について  
—食中毒対策を中心に—」

参加費  
無料

●日時：令和8年2月26日（木）

14:00～16:00（13:30から受付開始）

●場所：①会場（定員：15名）

江東区総合区民センター 調理室（7階）

②オンライン（通信料はご自身の負担となります）

Zoomによる配信

※オンライン参加の場合は15時までとなります。

詳細は申し込みフォームでご確認ください。

●申し込み方法（参加方法で異なります！）

《事前申し込み制です！ 1月19日（月）受付開始》

①会場参加：電話

☎ 03-3647-5812（平日 8:30～17:00）

担当：生活衛生課 食品衛生担当

②オンライン参加

申し込みフォームへ必要事項を入力してください。

<https://logoform.jp/form/Pwvm/1233584>



●締め切り：2月12日（木）

※会場参加については、定員が埋まり次第、締め切り日よりも早く申し込み終了になる場合があります。ご了承ください。